

# Petersilienhochzeitstorte

Pikante dreistöckige Torte zum 12 1/2 jährigen Hochzeitstag.

etwa 45 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Fett

### Petersilien-Biskuitteig:

1 Bund Blattpetersilie  
4 Eiweiß (Größe M)  
½ TL Salz  
4 Eigelb (Größe M)  
80 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Röstzwiebel-Kräuter-Biskuitteig:

4 Eiweiß (Größe M)  
½ TL Salz  
4 Eigelb (Größe M)  
80 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter  
frisch gemahlener Pfeffer  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
4 - 5 EL Röstzwiebeln

### Paprika-Biskuitteig:

4 Eiweiß (Größe M)  
½ TL Salz  
4 Eigelb (Größe M)  
80 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
1 TL Paprikapulver  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung 1:

3 Frühlingszwiebeln  
100 g Schinken roh oder gekocht oder Lachsschinken

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken. Petersilie waschen, trocken tupfen und einige Blättchen mit der Oberseite nach unten auf dem Blech verteilen. Einige Blätter zum Verzieren beiseitelegen und restliche Petersilie hacken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Petersilien-Biskuitteig zubereiten:

Eiweiß mit Salz in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb mit Crème fraîche und Petersilie in einer Rührschüssel verrühren. Mehl mit Backin mischen und unter die Eigelb-Masse rühren. Eischnee unterheben. Teig esslöffelweise auf die Petersilienblätter geben und glatt streichen. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 8 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Biskuitplatte vorsichtig lösen, vom Backblech auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen. Backblech wieder fetten und mit Backpapier belegen.

- 3 **Röstzwiebel-Kräuter-Biskuitteig zubereiten:**  
Eiweiß mit Salz in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb mit Crème fraîche Kräuter in einer Rührschüssel verrühren. Mehl mit Backin mischen und unter die Eigelb-Masse rühren. Eischnee unterheben. Teig auf dem Blech glatt streichen und mit Röstzwiebeln bestreuen. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 8 Min.**

Biskuitplatte vorsichtig lösen, vom Backblech auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen. Backblech wieder fetten und mit Backpapier belegen.

- 4 **Paprika-Biskuitteig zubereiten:**  
Eiweiß mit Salz in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb mit Crème fraîche und Paprikapulver in einer Rührschüssel verrühren. Mehl mit Backin mischen und unter die Eigelb-Masse rühren. Eischnee unterheben. Teig auf dem Blech glatt streichen. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 8 Min.**

Biskuitplatte vorsichtig lösen, vom Backblech auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

- 5 **Füllung 1 zubereiten:**  
Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Schinken fein würfeln. Frischkäse mit Crème fraîche verrühren. Frühlingszwiebeln und Schinken unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilien-Biskuitplatte auf Backpapier stürzen, mitgebackenes Papier abziehen und wieder wenden. Die Füllung gleichmäßig auf der Platte verstreichen und dann von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in Backpapier einwickeln und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

200 g Doppelrahm-Frischkäse  
170 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

**Füllung 2:**  
2 hart gekochte Eier (Größe M)  
2 Gewürzgurken  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
170 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
1 EL Senf  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

**Füllung 3:**  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
170 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
50 g geriebener Käse  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
125 g Pesto grün oder rot

**Tomaten-Herzen:**  
250 g Mini-Dattel-Tomaten



### 6 Füllung 2 zubereiten:

Eier und Gurken fein würfeln. Frischkäse mit Crème fraîche Kräuter und Senf verrühren. Ei- und Gurkenwürfel unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Röstzwiebel-Biskuitplatte auf Backpapier stürzen, mitgebackenes Papier abziehen und wieder wenden. Die Füllung gleichmäßig auf der Platte verstreichen und dann von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in Backpapier einwickeln und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

### 7 Füllung 3 zubereiten:

Frischkäse mit Crème fraîche und Käse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprika-Biskuitplatte auf Backpapier stürzen, mitgebackenes Papier abziehen und wieder wenden. Zuerst Pesto dünn, dann die Füllung gleichmäßig auf der Platte verstreichen. Von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in Backpapier einwickeln und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

### 8 Tomaten-Herzen:

Tomaten waschen, schräg halbieren und mit den Schnittflächen so zusammensetzen, dass Herzen entstehen (Abb. 1).



- 9 Die Rollen in etwa 5 cm breite Stücke schneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf einer Platte zu einer 3-stöckigen Torte zusammensetzen. Mit den Tomaten-Herzen und Petersilie garniert servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Rollen auch schon am Vortag zubereiten.